

樹

藝

篇

穀部第四

爾雅曰稌稻也郭璞注曰沛國今呼稻為稌廣志云有虎掌稻
紫芒稻赤芒稻白米南方有啁鳴稻七月熟有畫下白稻正月
種五月穫訖其莖根復生九月熟青芋稻六月熟累子稻白
漢稻七月熟此三稻大而且長米半寸出益州稭有烏稭黑穰
青函白夏之名說文曰稌稻紫莖不粘者稭稻屬風土記曰稻
之紫莖穗稻之青穗米皆青白也字林曰秬効稻今年死來年
自生曰秬案今世有黃窰稻青稗稻豫章青稻尾紫稻青杖稻
飛蜻赤甲稻烏陵稻大香稻小香稻白地稻孤灰稻一年再熟

有林稻秫稻米一名糯米俗云亂米非也有九格秫大黃秫棠
秫馬牙秫長江秫惠成八林黃船秫方端秫虎皮秫層稭秫
米也稻魚所緣唯歲易為良選地欲近上流地無良薄水清則
稻美三月種者為上時四月上旬為中時中旬為下時先放水
十日後曳陸軸十遍偏數唯多為良地既熟淨淘種子浮者去
之秋則生稗漬經三宿漉出內草席市規反裹之復經三宿芽
生長二分一畝三升櫛三日之中令人驅鳥稻苗長七八寸陳
草復起以鋤侵水芟之草悉壞死稻苗漸長復漬經校草曰薶
虎高切薶訖決去水曝根令堅量時水旱而漉之將熟又去水
霜降穫之早刈米青而不堅晚刈零落而損收此土高原本無

陂澤隨逐隈曲而田者二月水解地乾燒而耕之仍卽下水十日愧既散液折木研平之納種如前法既生七八寸拔而栽之既非歲易草稗俱生艾亦不死故須栽而薅之溉灌以刈一如前法畦時大小無定頃量地宜取水均而已歲稻必須用簞此既水穀窖埋得地氣則爛敗也若於久居者亦如側麥法春稻必須冬時積日燥曝一夜至霜露中卽春若冬春不乾卽米青赤脉起不經霜不燥曝則米碎矣林稻法一切同雜陰陽書曰稻生於柳或楊八十日秀後七十日成戊己四季日為良忌寅卯辰惡甲乙周官曰稻人掌稼下地以水澤之地種穀也謂之稼者有似嫁女相生以澍畜水以防止水以溝蕩水以遂均

水以列舍水以會寫水涉陽其戛作田鄭司農說豬防以春秋
 傳曰町原防規偃豬以列舍水列者非一道以去水也以涉陽
 其戛以其水寫故得行其田中舉其戛動也杜子春讀蕩為和
 蕩謂以溝行水也玄謂偃豬者畜流水之陂也防豬旁陞也遂
 田首受水大溝也列田之畦畔也合田尾水大溝作猶治也開
 逐舍水於列中田陟之楊去前年所戛之草而治田種稻凡稼
 澤夏以水殄草而戛蕘之殄病也絕也鄭司農說戛蕘以春秋
 傳曰戛蕘蕘崇之今時謂禾下麥為蕘下麥言戛刈其禾於下
 種麥也玄謂將以澤地謂稼者必於夏六月之時大雨時行以
 水病絕草之後生者至秋水涸戛之明年乃稼澤草所生種之

芒種鄭司農云澤草之所生其地可種芒種：：稻麥也禮記
月令云季夏大雨時行乃燒薶行水利以殺草如以意熟湯鄭
玄注曰薶謂迫地殺草此謂歆稼葉地先薶其草：：乾燒之至
此月大雨流潦畜於其中則草不復生地美可稼也薶氏掌殺
草春草生而萌之夏日至而夷之秋絕而芟之冬曰至而耜之
若歆其化也則以水火變之可以糞田疇可以美土疆注曰土
潤溽暑膏澤易行也糞美互文土疆強稟之地孝經援神契曰
汙泉宜稻淮南子曰薶先稻熟而農夫耨之者不以小利害大
穫高誘曰薶水耨記勝之書曰種稻春凍解耕反其土種稻區
不欲夫：：則水深淺不滴冬至後一百一十日可種稻：：地美

用種畝四升始種稻欲溫者缺其塍令水道相直夏至後大
熟令水道錯崔寔曰三月可種粳稻美田欲稀薄田欲稠五
月可別種及蓋盡夏至後二十日止各民要術

早稻用下田白土勝黑土非言下田勝高原但夏停水者不得
禾豆麥稻四種雖澇亦收所謂彼此俱獲不失地利故也下田
種者用功多高原種者與禾同等也凡下田停水處燥則堅塔
濕則汙泥難治而易荒燒壩而殺種其春耕者殺種尤甚故宜
五六月暎之以擬麴麥時水澇不得內種者九月中復一轉
至春種稻萬不失一春耕者十不收五蓋誤人耳凡種下田不

問秋夏候水盡地白背時速耕耙勞頻煩令熟過燥則堅過雨則泥所以宜速耕也二月半種稻為上時三月為中時四月初又半為下時漬種如法裏令開口耨耨種之耨種者省種而生科又勝擲者即再遍勞若歲寒早種處時晚即不清種恐牙焦也其土黑堅疆之地種未生前遇旱者欲得令牛羊及人履踐之濕則不用一迹入地稻既生猶欲令人踐壠背踐者茂而多實也苗長三寸耙勞而鋤之鋤唯欲速稻苗性弱不能扇草故宜數鋤之每絛一兩輒欲耙勞苗高尺許則鋒天雨無所作宜冒雨耨之科大如概者五六月中霖雨時後而栽法欲淺令其根鬚四散則滋深而直下者聚而下科其苗長者亦可揆

去葉端數寸勿傷其心也入七月不復任栽七月百草成時晚
故也其高田種者不求極良唯須廢也過良則苗折廢地則無
草亦秋耕耙勞令熟至春黃場納種不宜濕下餘法悉與下田同
齊民要術

開墾土荒田法

凡開久荒田須燒去野草犁過先種芝麻一年使草木之根敗
爛後種五谷則無荒草之害蓋芝麻之於草木若錫之於五金
性相制也務農者不可不知便民畱慕

耕田法

春耕宜遲秋耕宜早宜遲者以春凍漸解地氣和通維堅硬強土亦可犁鋤宜早者欲乘天氣未寒將陽和之氣掩在地中故也同上

治秧田

須殘年開壑待水凍過則土酥耒耜易平且不生草平後必曬乾入水澄清可撒種則種不陷土中易出同上

壅田

或河泥或麻餅豆或灰糞各隨其地土所宜同上

犁秧田其田須犁耙三四遍用青草厚鋪於內盆攪打平方可撒種爛草与灰糞一同則秧肥旺農桑撮要又云以青草踏

於泥內則地肥秧窠旺與灰糞同肥田法菜豆為上小豆胡麻
次之皆以五月及六月概種之七月八月耕殺之春種穀即一
畝收十石其力與蚕沙熟糞同矣瑣錄

浸稻種三月

早稻清明節前浸晚稻穀雨前後浸其種用稻草包裹每裹包
一斗或斗五投於池塘水內浸不用長流水難得生芽浸三四
日微見白芽如針尖大然後取出擔歸家於陰處陰乾密撒於
秧田內候八九日秧青放水浸之糯稻出芽較遲可浸八九日
如前微見白芽出時方可種或於缸甕內用水浸數日滂出以

草蠶生芽依前法撒種候芒種前後插秧農桑撮要

早稻清明前晚稻穀雨前將種包移河水內晝浸夜收其芽易出若未出用草蠶之芽長二三分許折開什鬆撒田撒時必晴明則苗易望亦須看潮候二三日後撒稻草灰於上則易生根便民畜慕

浸穀用臘雪水浸過耐旱辟虫傷春種欲深夏種欲淺凡種穀遇小雨宜趁濕種大雨鋤一遍然後耨種鋤不厭頻多鋤則不和細而結實熟則宜速刈乾則宜速積熟則拋廢農桑撮要
農人以雪水浸穀種之收倍仍不生虫瑣碎錄

插稻秧

芒種前後插之拔秧時輕手拔出就水洗根去泥約八九十根作一小束却於犁熟水田內插栽每四五根為一叢約離五六寸插一叢脚不宜頻那舒手只插六叢却那一遍再插六叢再那一遍逐旋插去務要窠行整直農桑撮要

插秧在芒種前後低田宜早以防水傍高田宜遲以防冷蛙拔秧就水洗根去泥有稗草即揀出每作一小束插時耕熟水田約五六莖為一叢六棵為一行棵行宜直以利耘場又宜淺插則易發便民畚纂

南方多在立夏前後栽插神隱

揚稻

候稻初發時用揚杷於窠行中揚去稗草則易耘搜鬆稻根則易旺使民易纂

耘稻

六月稻苗旺時放去水乾將亂草用脚踏入泥中則四畔潔淨用灰糞麻粃相和撒入田內晒四五日土乾裂時放水淺浸稻田謂之厚田此月正宜加力六月一次七月一次依上耘糞桑槩要揚稻後將灰糞或麻豆餅屑撒入田內用手耘去草淨近秋放水將泥塗光謂之稿稻待土迸裂車水浸之謂之還水浸成熟

方可玄水便民而纂

春米

佃戶納米利於多率以湯洒米中米易碎不堪舂則斷折須擇乾頭堅淨者不如自種者尤佳糯米亦以自種者作酒則酒多味甘得之他人及佃戶皆不堪作也

收稻後土乾令人作畦六科為一行即一畦下麥種刮平出後冬前以土壓之灰糞壅之則盛或種麥收其子打油備一年之用凡沿桑地比麥地精細俗云桑十工是也種後澆糞至冬尽以土壅其根則無草花盛開又澆謂之臨花澆吳人大抵如此

收種

九月揀擇好穗刈之曬乾打下簸去浮秕以穰草裹收勿貯器中亦不得近牆壁濕地恐挹損農桑撮要

寒露前後收早稻便民圖纂

霜降前後收晚稻同上

牽籠

稻登場用稻床打下穀曬乾颺淨以土築壘牽下簸去糠秕篩穀令淨待春便民圖纂

春米

殘年內春白者謂之冬春其米圓淨若來春春則米穀發芽

甚是虧折同上

北方及浙江人家多歲穀旋春旋食惟吳下人家皆於冬間春白用湯伴糠為發子累置米中俟二三月熟過取食謂之冬春米其價頗貴

歲米

將稻草去谷紮固收貯白米仍用稻草蓋之以收氣水踏實則不蛀且易熟若板倉歲米必用草薦襯板則無木氣若歲糯米勿令發熱同上

吳中人家計一歲食米若干石至冬月春白以畜之名冬春米嘗疑開春農務將吳不暇為此及冬預為之聞之老農云不特

為此春氣動則米芽浮起米粒亦不堅此時春者多碎而為糲
折耗頗多冬月米堅折耗少故及冬舂之穀園雜記

新昌縣有冷田不宜早禾夏至前後始插秧已成科更不
用水任烈日暴土折裂不恤也至七月尽八月初得雨則土蘇
爛而禾茂長此時無雨然後汲水灌之若日暴未久而得米大
旱則稻科冷瘦多不叢生予初不知其故偶見近水可汲之田
如是怪而問之農者云始知觀風問俗不可後也山陰會稽有
田灌鹽滷或用鹽草灰不然不茂寧波台州近海廢田禾犯鹽
潮則死故作碶堰以拒之嚴州壅田多用石灰台州則煨螺蚌
蛸蛤之灰不用人畜糞云人畜糞壅田禾草皆茂煨灰則草

死而禾茂故用之同上

刈稻

吳江農家維高田砟稻必用竹杆每杆稻五箇其穗下垂蓋新砟稻稈尚有生氣倒垂則其膏澤浸漬入米每畝較不杆稻米多五升吳江以北不然遇水則用杆石田雜記

九月收五谷逐日割了堆積於場上用轆轤使牛碾過去草晒乾以風揚淨用牛車旋載入倉先以芦蓆鋪墊選擇吉日上倉必用牲酒祭於司倉之神方可收貯神隱

今按江東西柴賤不重稻草令牛乱碾取穀廩之稻草惟喂牛馬不以供薪吳下風俗又復不同凡稻將熟時放水令

乾時男婦皆下田刈倒刈不宜太二熟二則狼籍帶青時便可下手鋪在田中二三夜乃束而收之既上場則用稻床打下谷其稻草必重束過積之以供一年薪用其異如此 允三

試種

冬至平日量五谷種各一升用布囊盛頃於北牆陰下埋之於冬至後十五日又云四十九日取出平量最多者來歲好收宜多種之神隱

穀部第五

大小麥

大小麥爾雅曰大麥麴也小麥稊也廣志曰慮水麥其實大麥
形有縫稂麥似大麥出涼州旋麥三月種八月熟出西方赤小
麥赤而肥出鄭縣語曰湖豬肉鄭稀熟山提小麥至黏弱以貢
御有半夏小麥有秃芒大麥有黑穰麥陶隱居本草云大麥為
五谷長即今裸麥也一名麴麥似穰麥唯無皮耳穰麥此是今
馬食者然則大穰二麥種別名異而世人以為一物謬矣接世
有落麥者秃芒是也又有春種穰麥也大小麥皆須五月六月
曠地不曠地而種者其收倍薄崔寔曰五月一日蕎麥田也種

大小麥先時逐犁耨種者佳再倍省種之而科大逐犁擲之亦得然不如作耨耐旱其山田及剛強之地則耨下之其種子宜加五省於下田凡耨種者匪直土淺易生然於鋒鋤亦便穰麥非良地則不須種薄地徒勞種而必不收凡穰麥高下田皆得用但必須良熟耳高田借穰禾豆自可專用下田也八月中戊社前種者為上時擲者畝用子二升半下戊前為中時用子三升八月末九月初為下時用子三升半或四升小麥宜下田歌曰高田種小麥穰麥不成穗男兒在地鄉那得不憔悴八月上戊社前為上時擲者用子一升半也中戊前為中時用子二升下戊前為下時用子二升半正月二月勞而鋤之三月四月鋒

而更鋤。麥倍收皮薄麵多而鋒勞鋤各得再遍為良也。今立
秋前治訖。立秋後則蟲生蒿艾叢盛之良。以蒿艾蔽窖埋之亦
佳。窖麥法必須日曝冷乾。及熟埋之多種。久居供食者宜作制
切周麥倒刈薄布順風放火。既着即以掃帚撲滅。仍打之如
此者。徃夏蟲不生。然難中作麥飯及麵用耳。禮記月令曰仲秋
之月乃勅人種麥。無或失時。其有失時行罪無疑。鄭玄注曰麥
者接絕續乏之救。尤宜重之。孟子曰今夫楚麥播種而耰之其
地同封之時又同淳然而生。至於日至之時皆熟矣。雖有不同
則地有肥磽雨露之所養人事之不齊。雜陰陽書曰大麥生於
杏二百日。秀之後五十日成。麥生於亥壯於卯長於辰老於巳。

死於午惡於戌忌於子丑小麦生於桃二百一十日秀後六
十日成忌與大麥同蟲食者麥貴種瞿麥法以伏為時一名
地麵良地一畝用子五升薄田三四升畝收十石渾蒸曝乾春
去皮米全不碎炊作飧甚滑細磨下絹篩作餅亦滑美然為性
多穢一種此物數年不絕耘鋤之功更益劬勞尚書大傳曰秋
昏虛星中可以種麥虛北方玄武之宿八月中昏見於南方說
文曰麥芸穀秋種厚埋故謂之麥々金玉而生火王而死氾勝
之書曰凡田有六道麥為首種々麥得時無不善夏至後七十
日可種宿麥早種則蟲而有節晚種則穗小而少實當種麥若
天旱無雨澤則薄漬麥種以酢且故將水并蠶矢夜半漬向晨連

投之令與白露俱下酢漿令麥耐旱蠶矢令麥忍寒麥生黃色
傷於大稠者鋤而稀之秋鋤以棘柴耨之以壅麥根故諺曰
子欲富黃金覆黃金覆者謂秋鋤麥曳柴壅麥根也至春凍解
棘柴曳之突絕其乾葉須麥生復鋤之到榆莢時注雨止候土
白皆復鋤如此則收必倍冬雨雪止以物輒蘭麥上掩其雪勿
令從風飛去後雪復如此則麥耐旱多實春凍解耕如土種旋
麥生根茂盛莽鋤如宿麥泥勝之區種麥區大小如中農夫
區禾收區種凡種一畝用子二升覆土厚二寸以足踐之令種
土相親麥生根成鋤區間秋草綠以棘柴律土壅麥根秋旱則
以桑落時澆之秋雨澤適勿澆之麥凍解棘柴律之突絕去其

枯葉區間草生鋤之大男大女治十畝至五月收區一畝得百石以上十畝得千石以上小麥忌戌大麥忌子除日不中種崔寔曰凡種大小麥得白露節可種薄田秋分種中田後十日種美田唯速早晚無常正月可種春多彈豆盡二月上青稞麥治打時稍難唯快日用碌碡碾石每十畝用種八斗與大麥同時熟好收四十石八九斗麵堪作飯及餅飢甚美磨總盡無麴鋤一徧佳不鋤亦得齊民要術

麥秋種夏熟備四時之氣喬木葉青花白莖赤子黑根黃亦具五方之色然方結實時最畏霜此時得雨則於結實尤宜且不
成霜農家呼為解霜雨繇西北人呼為麋子有兩種早熟者與

麥相先後五月間熟者鄭人呼為麥爭場曲洧田聞

麥

麥者接續絕乏之穀方夏之時旧穀已絕新谷未登民於此時乏食而麥最先熟故以為重董仲舒曰春秋於他穀不書至無麥禾則書之以北見聖人於五穀最重麥与禾也因說武帝勸閏中種麥而明堂月令亦有仲秋勸種麥之文其有失時行罪無疑凡以接續所賴俱民不以為意耳又禾下即種為稍勞故鄭司農注稻人稱今時為禾下麥為夷下麥言夷夷其禾於下種麥又注雍氏云俗間謂麥下為夷言夷夷其麥以其下種禾

豆則是辛歲之間無曠土間民此墮農所難故勸之麥比他穀
獨隔歲種故號宿麥說者亦或以為首種傳曰秋昏虛星中可
以種麥說文曰麥芒穀秋種厚糴故謂之麥金也金玉而生
火玉而死小麥生於桃二百四十日秀之後六十日成蓋秋種
冬長春秀夏實具四時之氣自然無有寒溫熱冷故小麥微寒
以為麴則溫麴熱而麴冷其地煖處亦可春種至夏便收然比
秋種者四氣不足故有毒河渭以西白麥麴涼以其春種闕二
時氣使然也麥既備有四時之氣而說文以麥為金者特以其
金玉而生又遇火而死鄭注月令則云麥實有孚甲屬木黍秀
舒散屬火麻實有文理屬金菽實有孚甲堅屬金屬水稷五穀之

長屬土此概明堂月令四時与中央所食為說養心家則以為
麥心之谷養心氣心病宜食是又以為南方之谷皆各自為又
然性微寒以為金則許氏之說優矣古称高田宜黍稷下田宜
稻麥今小麥例瀕下田故古歌有曰高田種小麥終久不成穗
若大麥則不然詩所謂青青之麥生於陵陂者謂大麥也已別
其於楚中古者朝事之豆麴黃先儒以麴為契麥許叔重以為
黃麥又小麥胥皮謂之麴小麥胥之穀謂之麴蘇東切麥穀胥十
斤為三斗者謂之麴直隻切麥末謂之麴麥其鬻謂之麴丘概切餅
餠謂之麴麥空谷切若麴昨我切麴戶八切麴麥若持謂之麴昨何切以上麥
謂之麴胡侯切又相渴食麥謂之餽陳楚之間謂之糞非尾切楚人

謂之飮

在各

秦人謂之饑饉

烏困切

尔雅翼

小麥味甘微寒無毒主除熱止躁渴咽乾利小便養肝氣止漏血唾血以作麴溫消穀止痢以作麴溫不能消熱止煩大麥味鹹溫微寒無毒主消渴除熱益氣調中又云令人多熱為穀長本草經陶隱居云今稞麥一名薺麥似穠麥惟皮薄耳唐本注云大麥出閩中即青稞麥是形似小麥而大皮厚故謂大麥殊不似穠麥也大麥麴平胃止渴消食療脹

穠麥味甘微寒無毒主輕身除熱久服令人多力健行以作藥溫消食和中本草經

蕎麥味甘平寒無毒實腸胃益氣力久食動風令人頭眩和

猪肉食之患熱風脫人鬚眉雖動諸病猶挫丹石能鍊五臟滓穢續精神作飯与丹石人食之良其飯法可蒸使氣餽於烈日中暴令口開使春取人作飯棄作茹食之下氣利耳目多食即微燉燒其糠作灰淋洗六畜瘡并驢馬躁蹄

本草經

圖經曰麥有大麥穰麥蕎麥白不香所出州土蘇云大麥出關中今南北之人皆能種蕎麥之作麪平胃止渴消食水漬之生芽為蘖化宿食破冷氣止心腹脹滿今醫方用之最多穰麥有二種一種類小麥一種類大麥皆比大小麥差大凡麥秋種冬長春秀夏實其四時中和之氣故為五谷之貴大小麥地煖処亦可春種之至夏便收然比秋種者四氣不足故有毒小麥性

寒作麴則溫而有毒作麴則平胃止痢其皮為麴性復寒調中
去熱亦猶大豆作醬豉性便不同也蕎麥實腸胃益氣力然不
宜多食亦能動風氣令人昏眩也藥品不甚用之別說云謹按
小麥即今人所磨為麴日常食者八九月種夏至前熟一種春
種作麴不及熟者良大麥今以粒皮似稻者為之作餅滑飼
馬良擴麥今以似小麥而大粒色青黃作麴脆韌食多脹人
京東西河北近京又呼為黃顆閨中又有一種青稞比近道者
粒微小色微青專以飼馬未見入藥用然大麥擴麥二種其名
差互今之擴麥与小麥相似而差大宜為之大麥不与小麥相
似而其皮礦脆宜為之擴麥此恐傳記因俗而差之尔不可不

審也證類本草

月令章句百穀各以初生為春熟為秋故麥以孟夏為秋山谷
詩云生物趨功日夜涼園林結夏麥先秋趙師民詩云麥秋晨
氣潤槐夏午陰涼歲時廣記

麋周所受瑞麥來麋也一作牟又作麥即今之大麥說文云牟
大也孟生於杏二百日而秀之後五十日而成孟子曰麋麥播
種而耰之其地同封之時又同勃然而生至於日至之時皆熟
矣此麋之候也呂氏春秋曰孟夏之山百谷三葉而獲大麥其
始孟后稷受之於天故詩曰貽我來牟又曰於皇來牟劉向以
為釐麋麥也始自天降此皆以和致和獲天助也然則來牟一

物惟廣雅以薺為大麥來為小麥按說文云來周所受瑞麥來
薺一來二縫象芒束之形天所來也故謂行來之來說文以此
解來則來薺不應為二物然則來薺為大麥明矣后稷憂勑萬
民天賜之麥孟使其麥豐稔則謂之貽我來牟耳不必雨之種
也然古今雨粟事亦甚多安知其始不如此乎雖然后稷所植
多矣而獨言此者以其至艱書曰暨稷播奏庶艱食鮮食今麥
早種則蟲而有節晚種則穗小而少實又為性多穢一種之終
歲不絕耘鋤之功此所以為艱食歟方言曰薺哭薺才薺干八切
薺薺脾薺蒙薺轔薺也自關而西秦函之間曰薺晉之旧都曰
薺齊右河濟曰薺或曰薺北鄙曰薺薺其通語也蓋大麥以為

麴还得麴之本名麴是小麥為之麴細餅麴也燧有衣麴也大
麥宜為飯又可為酢其蘖可為飴爾雅翼 麥廣雅云大麴也
小秣也有類麴而殼稍異者俗呼米麥蒲陽志所謂穠麥疑即
此也又有一種曰蕎麥桿紅花白實三稜而黑秋花冬實八閩
通志

今呼小麥麴為末年或曰年粉皆非也廣雅云麴為小麥然則
來年自是兩物說文云大麥年也年一作麴又作麥周之所以
受瑞麥來年即今之大麥按小麥生於桃後二百四十日房之
後六十日成秋種冬長春房夏實具四時之氣魚有寒溫熱冷
故小麥性微寒以為麴則溫麴則熱麴則冷癸辛雜識

秬

釋韋曰秬黑黍秬一稊二米是秬與秠之所以異者在此然則
秠必不黑秬必不一稊二米也而鄭氏釋春官鬯人既云秬如
黑黍一稊二米則是以秠之狀雜之於秬郭氏解釋草又云秠
亦黑黍則是又以秬之色雜之於秠秬既欲兼秠之狀秠又欲
兼秬之色凡物之所以紊亂不復可推究者由此故也郭氏又
引漢和帝時任城生黑黍或三四實二米得黍三斛八斗以
顯二米者為黑黍且任城所生漢之異事歷世所未有詩歌后
稷降播乃民事之常如必待任城所生而後降之則沒世不可
待矣至唐說者又言今上黨民間黑黍或值豐歲往往得二米

者但稀聞而得之不可以充貢耳以此附成郭氏之說且后稷
所降既謂之種何得以豐歲偶有一二為說若皆以豐歲言之
則未有同類麥有兩歧又可待以為種耶按今百穀之中一稭
二米者唯麥為然捨麥未有二米者說文解經亦云一稭二米
詩曰誕降嘉種維秬維秠天賜后稷之嘉穀也而解米字云周
所受瑞麥來麴一來二縫秠與來麴皆后稷所受於天皆一稭
二米則是秠者正此來麴爾但生民臣上所称不同來麴又為
麴麴古者來釐丕三字相通故方言說陳楚江淮之間謂之秠
北燕朝鮮之間謂之黏音閑西謂之糲彼惟說獸亦以一名通
三者然則此亦然來猶黏也釐猶糲也要是一物鄭志自以

所解豈人不合釋草之文故答張逸併以秬稭皆解為皮且云
爾雅重言以曉人然則不唯二物相混而秬但得為秬之皮轉失
實矣予詳而論之爾雅翼

大小麥

麥芒穀也詩謂貽我來牟：即大小麥也雜陰陽書曰大麥
生於杏二百日房：後五十日成生於亥莊於卯長於辰老於
巳死於午惡於戌忌於子丑小麥生於桃二百一十日房：後
六十日成忌与大麥同。月令以仲秋勸人種麥無或失時尚

書大傳以秋昏虛星中可以種麥

虛北方玄武之宿八月昏中見於南方

務本直

言云麥種初收時旋打旋揚與蠶沙相和辟虫傷資地力苗又耐旱齊民要術謂八月中戌社前種者為上時下戌前為中時八月末九月初為下時此種麥之法也大麥非良地則不須種小麥非下田則不宜說文曰麥金旺而生火旺而死夫八月乃金旺之月麥於是月而生五月乃火旺之月麥於是月而死是知物之生成各有其時種植之日先後則所擲之子有多寡種植之地肥磽則所收之利有厚薄大抵未種之先當於五六月曠地若不曠地而種其收倍薄凡種須用耨犁下之又用砵車碾過日種數畝蓋成隴易於鋤治又有漫種一法農人左手挾

器盛種右手握而勻擲於地既遍則田耙勞覆之又頗省力此
北方種麥之法南方惟用撮種故用種不多然糞而鋤之人工
既到所收亦厚正月二月勞而鋤之三月四月鋒而更鋤苗乃
茂盛既秀不須再鋤直至收穫韓氏直說云四五月麥熟帶青
收一半候熟收一半若過熟則拋費每日至晚即便載麥上場
惟積用苦微覆以防雨作如天晴乘夜載上場則薄攤使之易
乾碾過一遍翻過又一遍起糞下場揚子收起直待所收麥都
碾盡却將以前未淨糞桿再碾如此可一日一場比及收盡時分
三分中已碾其二分古語云收麥如救火若少遲慢一值陰雨
即為災傷不熟况遷延過時秋苗亦妨鋤治北方夏麥用鈔線

腰籠一人日可收麥數畝南方收麥鎌割手聚所種麥少故也
若力省而工倍當以北方為法然貯留之法尤不可不明大凡
曬大小麥須六月掃場地候地盡熟聚于薄攤取蒼耳碎剉拌
曬至未時趁熱收可二年不蛀更欲曬亦止在立秋前若立秋
後則已有虫生恐無益矣夫大小麥北方所種極廣大麥可作
粥飯甚為出息小麥磨麪可作餅餌飽而有力若用厨工造之
尤為殊味充食所用甚多故春秋惟禾麥不收則書之蓋重其
關也世又有所謂青稞麥不過名与大小麥頗異耳每用子八
升与大麥同時熟好收畝得三四石每石得麪八斗堪作餅餌
磨尽無麩但打時稍難惟快日用碌碡碾過急助之麥不足之

用也 王氏農書

黃朝英緗素雜記云宋子京有皇帝幸南園觀刈麥詩云農扈方

迎夏宮田首告秋注云臣謹按物成熟者謂之秋取擘歛之義

故謂四月為麥秋余按此史蘇綽傳云布種既訖嘉苗須理麥

秋在野蠶傳於室則麥秋之說其來舊矣已上皆朝英說予考

麥秋之始在禮記月令自有成說何必引蘇綽說耶釋其義則

景文之說尤尽王荊公絕句云荷葉初開菊漸抽東陂南蕩正

堪游無端隴上蕭蕭麥橫起寒風乍作秋此又何也然景文所

注本出蔡邕月令章句曰百穀各以其初生為春熟為秋故麥

以孟夏為秋能改亦二

大麥曰牟小麥曰來盧志

赤麥白麥各有早晚二種

穠麥有赤白二種

舜歌麥紫稈麥火燒麥皆別種惟火燒麥無芒故名師姑頭蘇
州府志松江府志同

四月防露傷麥但有沙霧用簾麻絰於長繩上侵晨令兩人
對持其繩於麥上牽拽抹去沙霧則不傷麥農桑撮要

五月收小麥：半黃時起天晴看緊收刈過熟則拋廢稍日至
晚載上場惟積農家忙併無似蠶麥若遲慢遇雨多為災傷又
秋田苗稼亦誤鋤治同上

六月初旬五更時乘露水未乾陽氣在下宜耕之牛得其涼耕
過地內稀種菜豆候七月間犁翻豆秧入地勝如用糞則麥苗
易茂同上 按此當指北方不種稻處而言

六月曬小麥宜三伏日曬極乾方收用蒼耳棘蓼同收之同上

七月種蕎麥立秋前後宜稠密撒種則結實多若稀則結子少同

八月種大麥小麥田宜熟耕犁古人云無灰不種麥兩經社日

佳白露節後逢上戌日每畝種子三升中戌中每畝種子五升

下戌日每畝種子七升以灰糞拌勻密種之若當年杏多不旺

則宜大麥忌子日種桃多不旺則宜小麥忌戌日種

同上今人種
麥率在十月

以後

十月耘麥、地內有草鋤去尤佳不耘鋤者其麥少收

種小麥須揀去雀麥草子簸去秕粒在九月間種、法與大麥同若太遲恐寒鴉至被食之則稀出少收便民而繁

種大麥早稻收割必將田鋤成行壟令四畔溝洫通水下種以灰糞蓋之諺云無灰下種麥酒灰糞均調為上同上

麥黃熟時趁天晴着緊收割蓋五月農忙無如螻蛄麥諺云收麥如救火若遲慢恐值水災傷

三伏日曬極乾帶熟收先以稻草灰鋪缸底復以灰蓋之不旺同上

蕎麥赤重鳥粒種之則易為工力收之則不妨農時晚熟故也

農桑輯要云凡蕎麥五月耕地經二十五日草爛得轉耕種耕

三遍立秋前後皆十日內種之待霜降收刈恐其子焦落乃用
推鎌穫之北方山後諸郡多種治去皮殼磨而為麪焦作煎餅
配蒜而食或作湯餅謂之河滿滑細如粉亞於麪麥風俗所尚
供為常食然中土南方農家亦種但晚收磨食搜作餅餌以補
麪食飽而有力實農家居冬之日饌也 王氏農書

大麥上場帶濕就以枷打則易落乾則難落 田石雜記

小麥不過冬大麥不過年。麥最宜雪諺云冬無雪麥不結。
種麥之法土欲細溝欲深颺欲輕撒欲勻。刈麥時必須於烈日
中收仍曝其穗極乾方可堆積不然一兩日晝潤盡化為蛾
。麥苗盛時須使縱牧其間蹂踐令稍實則其收倍多 瑣錄

大麥小麥蕎麥米麥光頭麥右麥之類五縣俱同然溫地下濕
不宜粟麥人亦罕種豈無亢爽之麓不復與壑蓋平時沃壤河
流灌輸粒未易豐稍乏則文廣連橘之艘至矣惟山谿之鄉涸
稻田而種之刈稻種豆刈豆種麥已仲冬矣麥備四時之氣八
月勸種四月登之今以后時之種四氣不備穗亦短終非麥
鄉若藝粟則絕無僅有溫州府志

蕎麥地旱寒多植甜蕎苦蕎二種全藉此以生

一統志
青州

蕎麥之蕎韻書無之本草有之孟宗人所增耳道藏中有粟石
爾雅一卷乃唐元和間梅彪所集諸粟隱名以粟黍蕎豆麥為
五牙則此字之來亦久矣菽園雜記

爾麥有一二種有大麥小麥米二麥二顆大本草所謂穠麥也
本草注謂此地麥秋種冬長春秀夏實得四時全氣故無毒南
地麥冬種春秀夏實少一氣故有毒又福州有蕎麥莆人種之
少異化府志

大麥味鹹甘溫微寒無毒主消渴除熱益氣調中又云令人多
熱烏五穀長平胃消食療脹暴食亦侶脚軟以其下氣也久
食甚宜人頭髮不白補虛勞壯血脉益顏色實五臟止洩令人
肥白滑肌為麴勝小麥無燥病丹溪云初熟時人因缺穀多炒
而食之有火能生熱病一云久食多食能消賢戒之食物本草
大麥粒長皮厚味鹹性溫微寒無毒爆食之令人脚弱主消渴

煩熱益氣調中補虛壯血脈益顏色實五臟化穀食熱則補益
生則損人 日用本草

麥藥用大麥穀水則俟芽生急爆令乾可作餲飴糖用主消化
宿食破冷氣去心腹脹滿下氣開胃

麥爾雅曰大粦也小稜也本草注謂北地麥秋種冬長春秀夏
熟得四氣全氣故無毒南地麥冬種春秀夏實少一氣故有毒
又有一種曰蕎麥葉綠莖赤花白實三稜而黑八月種十月可
取其性最畏霜即枯霜遲即大熟 邵武志

小麥味甘微寒無毒除熱止燥渴咽乾利小便養肝氣止瀉血
嘔血秋種冬長春秀夏實具四時之氣為五穀之貴有地暖

春種夏收者氣不足有小毒麵味甘溫補虛養氣實膚体厚
五臟腸胃強氣力然性擁熱少動風氣不可與菜同食蘿蔔能
解麵毒同食最宜食物本草

麵筋以麩洗去皮為之性與麵仍相似且難化丹溪曰麵熟而
麩涼若用麥以代穀須晒令燥以少水潤之漚去外皮煮以為
飯食之庶無麵熟之患愚以東南地本卑濕又雨水頗多冬
已受濕又不曾出汗食之故作渴動風氣助濕發熱西北地
高燥雨水又少麥不受濕復入地窖出汗至八九月食之又北
人稟厚少濕宜其常食而不病也食物本草

小麥味甘性微寒無毒心之穀受四時中和之氣無有寒溫

皮涼肉熱作麴惟第三磨者涼主除熱止躁渴咽乾利小便養
肝氣止漏血以陳者炒熟能歛汗麥河北人正月種形與大麥
相似即露仁麥味甘寒性溫無毒壅熱動風氣生食頗利大腸
損脾胃生噤成筋可以粘禽冷水調麴漿服之止鼻衄主補虛
實人膚體厚腸胃強氣力補不足作麴溫能消穀日用本草
麥麴即磨麥之皮味甘性寒無毒今人以罨麴豉主洩痢調中
去熱以麥皮洗成曰麴性味與麴同皆難化日用本草

齊州有人病狂歌曰五靈華蓋曉玲瓏天府由來汝府中惆悵
此情言不尽一丸羅蔔火吾宮後遇一道士作法治之乃云每
夢中見一紅衣少女引入宮殿皆紅紫小姑令歌道士曰此正

犯大麥毒女則心神小姑脾神也按醫經蘿蔔治麵毒故曰火
吾宮即以藥并蘿蔔食之遂愈洞微志

麥十月種四月收收麥七月種十月收粒黑而粉白味甘滑
建昌府志

蕎麥味甘平寒無毒實腸胃益氣久食動風令人頭眩和猪肉
食令人患熱風脫人眉鬚雖動諸病猶坐丹石煉五臟滓穢俗
謂一年沉滯積在腸胃間食此麥乃消去食物本草

蕎麥即烏麥也味甘性寒無毒燒糠灰淋洗六畜瘡主實腸胃
益氣力久食動風令人頭眩和猪肉食之患熱風脫人眉鬚雖
動諸病猶坐丹石能鍊五臟滓穢精神蒸使氣餽於烈日中

曝令口開使春取仁作飯尤佳取粉醋調能治小兒丹毒赤腫
日用本草

蕎麥三後而赤色七月種九月熟

山陰志

大麥廣雅曰麴也立夏前熟小麥廣雅曰麴也

同上

蕎麥粒似黑牽牛子七月種九月熟得霜即枯無霜即大熟

松

江府志蘇州府志同

穀部第六

菽

大豆

小豆

蠶豆

豌豆

藁豆

黑豆

赤豆

白豆

江豆

廩豆

刀豆

菽即豆

菽豆也其類最多故九穀之中居其二又古人說百穀以爲梁者黍稷之摠名稱者漑種之摠名菽者衆豆之摠名三穀各二十種爲六十蔬果之實助穀各二十九爲百穀然予以爲穀之種類每物不下十數亦何假蔬果而後爲百耶廣雅曰大豆菽也小豆荂也脾豆豌豆留豆也胡豆豨雙也角謂之莢葉謂之藿也菽巴豆也又廣志曰重小豆一歲三熟塹甘白豆麤大可食刺豆亦可食秬豆苗似小豆紫華可爲麵生朱提建寧胡豆有青有黃者此亦其大略也然大豆以二月中旬種者爲上時至三四月則費子小豆以五月爲上時上伏中伏次之蓋秋而

而成之故八月之雨謂之豆花雨呂氏春秋曰得時之菽長莖而矩足其美二七以爲族多枝數節競葉繁實菽穀之薄者故幽風九月叔苴采荼薪樗食我農夫叔苴穀之微者荼菜之苦者樗薪之惡者故以食農夫明俗之勤儉而民方以爲樂漢書曰今歲飢民貧卒食半菽亦負之義也然菽於用甚多故羞籩之之實饌餌粉餐皆稻米黍米所爲合蒸則爲餌餅之則曰餐以其粘着故擣粉熬大豆以爲表餌言饌餐言粉蓋互相足此後鄭之義先鄭則別以粉爲豆屑所不同也又以爲豉楚辭曰大苦鹹酸辛甘行說者曰大苦豉也言取豉汁調以鹹酢椒姜飴蜜則辛甘之味皆發而行又以爲粥說之井工氏有不才

子以冬至日死為疫畏畏赤豆故冬至日以為粥厭之稽康養生論云豆令人重說者以為啖豆三年則身重而行止難常食令人肥肌麤燥定公元年十月隕霜殺菽先儒以為菽草之唯殺者言殺菽知草皆死尔雅異

豆菽摠名大者有黃黑二色小者有綠赤白黑斑數色又有豌豆江豆蠶豆虎爪豆羊角豆刀鞘豆及黑白匾八閩通志

穫豆之法莢黑而莖蒼輒收無疑其實將落又失之故曰豆熟於塲穫豆即青莢在上黑莢在下瑣碎錄

黑豆熬茶治熱毒白豆六月烏綠豆煎湯味涼又宜為芽菜豆白匾豆赤豆蠶豆即淮豆三月出豌豆豆八月白雲豆寒豆紫

豆刀豆三收豆珍珠豆温州府志

回鶻豆高二尺許直幹有葉無旁枝角長二寸每角止兩豆一根才六七角色黃味如栗松漠紀聞

菽謂之大豆有黑黃青白褐五種小者有萊豆可為粉能解酒毒以水調服之亦能解菰砒諸毒有赤豆嚼爛以傳瘡腫即消又一種似黃豆而小土人謂之料豆又有筋豆有青紅二種宜點茶有豌豆娥眉豆虎爪豆蠶豆或點茶或炒食有刀豆長尺許可入醬又有扁豆有黑白二種白者殺一切草木毒生嚼及煎湯服亦解河豚毒黑者小冷凡入藥俱用白者患寒熱病及冷氣人不可食邵武志

菽謂之大豆有黑黃^豆白豆山畬中所種白豆顆粒大有萊豆
為粉名真粉能解酒毒有草豆亦堪為粉又有赤豆褐豆豌豆
筋豆有青紅二種宜點茶有娥眉豆虎爪豆蠶豆或點茶或炒
食又有藟豆北人呼刀豆長尺許可入醬此皆本地所宜者吳
化府志

大豆小豆

大豆小豆生民詩所謂戎菽是也蘇州府志

種大豆鋤成行壟春穴下種早者二月種四月可食名曰梅豆
餘皆三四月種地不宜肥有草則削去便民圖纂下同

小豆三四月種其豆亦可作醬及馬料

紫羅豆五月種九月熟色紫粒大有青黑花紋出嘉定姑蘇志
三月種大豆宜上旬種杏花盛桑椹赤夏至後二十日皆可種
肥地則宜疎瘦地則宜密終出便耘若莢赤莖蒼則有收其年
槐樹不生虫宜豆忌申卯日種農桑撮要

九月收諸色豆稗冬間可餵牛馬損爛者留以種羊頭及山藥

上同
回鵲豆高二尺許直幹有葉無旁枝角長二寸每角止兩豆

一根才六七角色黃味如栗松漠紀聞

螢豆一名台螢葉似蒿而實長尺餘可莖食一名螢菽狸豆一名狸沙一名獵沙葉似蒿而實大如李核可啗食也虎豆一名虎沙似狸豆而大實如小兒拳亦可食馬豆一名馬沙似虎豆而小實大如指亦可食也古今注

大豆有白黑黃三色種廣雅曰大豆菽也爾雅曰戎菽謂之荏菽春大豆次植穀之後二月中旬為上時一畝用子八升三月上旬為中時畝用子一升四月上旬為下時畝用子三升五升歲宜植者五六月亦得然時晚則種子當稍加地不求熟故也

尤當及時鋤治上土使之葉蔽其根庶不畏旱崔寔嘗曰正月可種𧄸豆二月可種大豆又曰三月桑椹赤可種大豆又曰四月時雨降可種大小豆聚美田欲稀薄田欲稠也獲豆之法貴晚蓋早則零落而損實其大豆之黑者實而充饑可備凶年豐年可備牛馬料食黃豆可作豆腐可作醬料白豆粥飯皆可拌食三豆色異而別皆濟世之穀也王氏農書

廣雅曰小豆荅也本草徑曰張騫往外國得胡豆今世有小豆有萊豆赤豆白豆江豆豆營豆皆小豆類也種豆豆夏至後十日者為上時畝用子八升初伏斷手為中時用子一斗中伏斷手為下時畝用子一斗二升中伏以後則晚矣熟耕耨下以為良澤多

者耒耨漫擲而勞之如種麻法汜勝之書云豆生布葉鋤之生五六葉又鋤之然亦不可盡治古所以不盡治者豆有膏尽治之則傷膏傷則不成而收耗折也夫收割之法待其可收則刈豆角三青兩黃牧而倒豎籠叢之則生熟皆均不畏嚴霜從本至末全無秕淺北方惟用菽豆最多農家種之亦廣人俱作豆粥豆飯或作餅為炙或磨而為粉或作麵材其味甘而不熟頗解藥毒乃濟世之良穀也南方亦間種之同上

米豆思靈島出枝葉似柳花如烏豆一種之後數年收實淮南

子云豆之美者有米豆是也

一統志
雷州

生大豆味甘平塗癰腫主汁飲殺鬼毒止痛逐水漲除胃中熱

痺傷中淋露下瘀血散五臟結積內寒殺烏頭毒又服令人身
重炒為屑味甘主胃中熱去腫除痺消穀止腸漲生太山平澤
九月採本草徑

大豆

大豆爾雅曰戎菽謂之荏菽孫炎注曰戎叔大菽也張揖廣雅

曰大豆菽也小豆荏也譚方迷切豆豌豆留豆也胡豆降切胡江雙

也黯廣志曰重小豆一歲三熟漿甘白豆粗大可食刺豆亦可

食柜豆苗似小豆紫花可為麵生朱提建寧大豆有黃落豆有

銜豆其豆角長有場豆葉可食胡豆有青有黃者本草經云張

騫使外國得胡豆今世大豆有白黑二種及長稍牛踐之名小

豆有藁赤白三種黃麗高麗豆黑高麗豆鶩豆譚豆大豆類也

豌豆江豆螢豆小豆類也春大豆次植穀之後二月中旬為上

時一畝用子八升三月上旬為中時用子一斗四月上旬為下

時用子一斗二升歲宜晚者五六月亦得然稍晚稍加種子地不求熟秋鋒之地即摘種地過熟者苗茂而實少收刈欲晚此不零落刈早損實必須耨下種欲深故豆性強苗深則及澤鋒耨各一鋤不過再葉落盡然後刈葉不盡則難治刈訖則速耕大豆性而秋不耕則無澤種莠者用麥底一畝用子三升先漫散訖犁細淺耨良輟反而勞之早則莢堅葉落稀則苗莖不高深則土厚不生若澤多者先深耕訖逆戔擲豆然後勞之澤少則否為其泥鬱不生九月中候近地葉有黃落者速刈之葉少不黃必泥鬱刈不速逢風則葉落盡遇雨則爛不成雜陰陽書曰大豆生於槐九十日秀：後七十日熟豆生於申壯於子長

於壬老於丑死於寅惡於甲乙忌於卯午丙丁孝經援神契曰
赤土宜菽也汜勝之書曰大豆保歲易為宜古之所以備凶年
也謹計家口數種大豆率人五畝此田之本也三月榆莢時有
雨高田可種大豆土和無塊畝五升土不和則益之種大豆夏
至後二十日尚可種戴甲而生不用深耕大豆須均而稀豆花
憎見日！則黃爛而根焦也獲豆之法莢黑而莖蒼輒收無
疑其實將落反失之故曰豆熟於場！獲豆即青莢在上黑
莢在下汜勝之區種大豆法坎方深各六寸相去二尺一畝得
千六百八十坎其坎成取美糞一升合坎中土攪和以內坎中
臨種沃之坎三升水坎內豆三粒覆上！勿厚以掌抑之令種

於土相親一畝用種二升用糞十六石八斗豆生五六葉鋤之
早者溉之坎三升水丁夫一人可治五畝至秋收一畝中十六
石種之上：終令蔽豆耳崔寔曰正月可種驛豆二月可種大
豆又曰昏參夕杏花盛桑椹赤可種大豆謂之上時四月時雨
降可種大小豆美田欲稀薄田欲稠

毛豆六月種九月收即黃豆也

建昌府志

豆之類多尔雅云藺藪藪其實菹今之鹿豆也苗似豌豆蔓生
亦可為菜根黃而香本草大豆之藪謂之黃卷亦謂之卷藪小
豆之花謂之腐婢草木畧

爾雅曰戎叔謂之荏菹註即胡豆也疏戎叔一名荏菹孫炎云

大豆也詩大雅苾苾茀之苾苾一施一鄭箋亦以為豆大樊
光舍人李巡郭氏皆云今以為胡豆郭又云春秋齊侯未獻戎
捷穀梁傳曰戎菽也管子亦云北伐山戎出冬蔥及戎菽布之
天下今之胡豆是也案此戎菽皆為大豆注穀梁者亦以為大
豆也郭氏等以戎胡俱是夷名故以戎菽為胡豆也
士洵按穀梁傳曰軍得曰捷戎菽也予嘗疑之及讀李廉之
說則云因管子有出戎菽及冬蔥布之天下之說故以戎為
豆非也此說是也

圖經曰大豆生泰山平澤今處有之有黑白二種黑者入藥
白者不用其緊小者為雄豆入藥尤佳豆性本平而修治之便
有數等之效煮其汁甚涼可以壓丹石毒及解諸藥毒作腐則
寒而動氣炒食則熱投酒主風作豉極冷黃卷及醬皆平牛食
之溫馬食之涼一体而用別大抵宜作藥使耳殺烏頭毒尤勝
證類本草生大豆有綠褐黑三種亦有大小兩等其大者出江
浙湖南北黑小者生他處今用小者力更佳本草衍義

柳豆可共米煮飲食雷陽郡志

黑大豆味甘平無毒炒食去水腫消穀止膝痛腹脹除濕痺作
食躰重忌食猪肉十歲以下小兒勿食恐一時食猪肉擁氣至

危者食及飲汁涼下熱腫解熱毒及烏附丹石諸毒除胸胃中
熱大小便血散五臟結氣一種小黑者最佳陶節菴以黑豆入
鹽煮時常食之謂能補腎蓋豆味鹹腎之穀又形類黑色属
水也妙於食物本草

大黑豆味甘性平無毒煮汁解鬼毒烏頭丹石諸藥毒溫毒水
腫炒熟熱作豉冷合醬則平牛食溫馬食冷炒熟小兒勿食生
擁氣熟豆與猪肉同食令人悶一体中用之數遍主塗癰腫止
痛逐水脹除胃中熱痺淋露下於血散結熱日用本草

穉豆黑豆中最細者味甘性溫無毒堪作醬豉主賊風濕痺婦
人產後冷血炒焦投酒名豆淋酒能舒筋

白豆平無毒補五臟益中助經脉調和暖腸胃鬼殺鬼氣浙東
一種味甚勝用以作醬作腐極佳北之水白豆相侶而不及也
青黃斑等豆本草不著大率相類亦不及也食物本草

白豆味甘性平無毒豆菜利五臟下氣嫩者可作菜食主補五
臟益中助十二經脉調中暖腸胃殺鬼氣日用本草

青豆味甘性寒無毒不可與鱧魚酥同食主熱中消渴止痢下
脹滿產婦無乳煮三五升服之即下日用本草

紫羅豆

紫羅豆色紫粒大有青黑花紋

松江府志

小豆

蘇白麋

小豆大率用麥底然恐小晚有地者常須兼留云歲穀下以擬之夏至後十日種者為上時一畝用子八升初伏斷手為中時一畝用子一斗中伏斷手為下時一畝用子一斗二升中伏以後則晚矣諺曰立秋葉如荷錢猶得豆者言謂為宣晚之歲耳不可為常矣熟耕樓下以為良澤多者耨耩漫擲而勞之如種麻法未生白背勞之極佳漫擲犁畔次之摘種為下鋒而不耩鋤不過再落盡則刈之葉未盡者難治而易濕也豆角三青雨黃拔而倒豎籠叢之生者均熟不畏嚴霜從本至末全無秕減乃勝刈者牛力若少得待春耕亦得摘種凡大小豆生既布葉

皆得用鐵齒鋤耨從橫把而勞之雜陰陽書曰小豆生於季六
十日秀、後六十日成、後忌與大豆同汜勝之書曰小豆不
保歲難得堪黑時注雨種畝五升豆生布葉鋤之生五六葉又
鋤之大豆小豆不可盡治也古所以不盡治者豆生布葉豆有
膏盡治之則傷膏傷則不成而民盡治故其收耗折也故曰豆
不可盡治養美田畝可十石以薄田尚可畝取五石諺曰與他
作豆田斯言良美可惜也龍魚河圖曰歲暮夕四更中取二七
豆子二七麻子家人豆髮少許合麻豆著井中呪勅井使其家
竟年不遭傷寒辟五方疫鬼雜五行書曰常以正月旦亦用月
半以麻子二七顆赤小豆七枚置井中辟疫病甚神驗又曰正

月七日七月七日男吞赤小豆七顆女吞十四枚竟年無病令
疫病不相染

齊民要術

菜豆

種菜豆宜四月 便民圖纂

六月種菜豆立秋前宜刈了麻地上種太早不生育若預占豆
收占當年季多不蛀則宜豆忌卯日下種 農桑撮要

菜豆為粉打麵糊甚佳 瑣碎錄

菜豆今人磨以成粉其法用水磨碎濾去渣撿渾澄清乾之成
塊用時仍用水研碎沸湯中或鍍或篩成碧色性涼能解酒毒
吳中通尚之

黑豆

三月種黑豆種時熟耕耙地手內握豆半抄行一步撒苗旺便
鋤草淨為佳四月亦可種其豆可作醬及為料稽得可以作菜
城郭中貨賣得濟

農桑撮要

菰豆味甘寒無毒主治消渴丹毒煩熱風癰補益和五臟行經
脉解食物諸藥毒發動風氣若消腫下氣若欲去病須不去皮
蓋皮寒切平煮食作餅佳一云為粉溫皮能解酒毒以水調服
之亦能解砒毒食物本草

菰豆圓小綠者佳官綠油蘇治療則一味甘性寒無毒主丹毒煩
熱風癰和五臟行十二經絡治消渴去浮風消毒腫下氣壓諸
熱解食毒物日用本草

菰豆粉取豆浸磨濾過澄清塗乳為粉味甘性冷無毒主益氣
除熱毒發背癰疽瘡癰及湯火瘡解酒食毒不可近杏仁粉爛
不能索日用本草

葇豆形圓小而色綠建昌府志

葇豆味甘寒無毒主丹毒煩熱風癰藥白發動熱氣奔拙生研
絞汁服亦煮食消腫下氣壓熱解白用之勿去皮令人小瘻當
是皮寒肉平圓小綠者佳又有植音豆苗子相似主霍亂吐下
取葉搗絞汁和少醋溫服子亦下氣本草經

白豆

白豆平無毒補五藏益中助十二經脉調中暖腸胃葉利五藏下氣嫩者可作菜食生食之亦佳常食本草經

白豆形與赤豆葉豆同但以色為別今人呼為白赤者是也
白毛豆即白豆莢毛故俗呼毛豆山陰縣志

水白豆宜作豆腐松江府志六月白莢密子細白豆中熟最早
上白香圓白豆之最大者以其色味形名同上

赤豆

赤豆三月種六月旋摘遲者四月間種亦可小豆葉豆豉豆豉
豆豉豆及赤豆種法俱與大豆同便民圖纂

赤豆有二種一純紅一紫色有黑點在上別有白赤豆蓋俗語也形與赤豆同而差小

赤豆小於江豆可澄沙作餠

建昌府志

赤豆菡豆二色雖殊其粒相似率以此作沙為餅餠松江府志
紅豆在三月下種先用糞地極肥至爾時種之澆用鷄鵝毛水
及麻餅或糞須先和水露五六夜方可澆成樹後久乃開花
葉皆可觀吳下有人種得三十七年始結子周詩說豆有圓而
紅其首烏者舉世呼為相思子即紅豆之異名也其木斜斫之
則有文可為彈博局及琵琶槽其樹也大株而白枝葉似槐其
花與皂莢花無殊其子若穠豆處於甲中通身皆紅李善云其

實赤如珊瑚是也

資暇集今按唐李龜年常歌王維詩有紅豆生南國秋來發

思蓋指此也此物產北方予常見之本不可食特名故附于此

以傳異聞

赤小豆味甘酸平無毒主下水消熱毒排膿血止洩利小便去

脹滿除消渴下乳汁久食虛人枯瘦解小兒毒和鯉魚煮食愈

脚氣水腫痢後氣滿不能食者宜煮食之不可同魚鮓食

本草食物

赤小豆豆小色紅如膳脂者味甘酸性平無毒解小麥毒主下

水排癰腫膿血止洩利小便去脹滿除消渴水腫從脚起入腹

則殺人用赤豆一斗煮令爛取汁三五升服之則愈久食令人

枯燥合魚鮓食令人消渴日用本草

茅柴赤凡豆不宜土肥肥則莢稀此豆且不用芸茅草之地叢

生極盛故名於江府志

蠶豆

四面開花魚得吃一面開花吃弗了

四面開花結莢少一面開花結莢多

蠶豆八月初下種地尤不可肥便民圖纂

蠶豆莢形如蠶又生時適當蠶時故名八月種四月熟予家種自雲南來者特大而味甘一名大寒別有小寒豆如梧桐子大亦可食名齋

九月種蠶時熟故名楊萬里詩云翠莢中排淺碧珠甘欺崖蜜軟欺酥沙瓶新熟西湖水漆搗分嘗晚露腴味與櫻梅三益友名因蠶繭一絲鉤老夫稼圃方兼學譜入詩中當稼書姑蘇志十月種蠶豆豌豆將種子水浸一宿次日點溝中不宜地肥則

不結實菀豆春間摘苗炒食其味頗佳水雲錄

蠶豆味甘溫氣微辛主快胃利五臟或點茶或炒食佳又有筋
豆蛾眉豆虎爪豆羊眼勞豆豇頭類只可茶食而已一種刀豆
長尺許可入醬用之食物本草

羅漢豆蠶月熟故又名蠶豆

山陰志

蠶豆一名寒豆九月種明年蠶時熟建昌府志

豌豆即今之小寒豆也

豌豆在八月間種便民而蕃

諸豆之中豌豆耐陳收多熟早如近城郭摘豆角賣先可變物
此豆以為嘗新貴其先也 農桑撮要

豌豆蜀人以此豆之不實者為巢菜雜蔬肉作龍餅佳人名野
蠶豆吳人不貴之陸放翁云予舟過梅堰市得小巢作羹因作
一絕春行霧雨暗衡茅兒女隨宜沽酒般便覺此身如在一盤

龍餅是豌豆蘇

蘇州府志

豌豆一名小寒豆九月種三月熟 姑蘇志

豌豆種與大麥同時來歲三四月則熟又謂之蠶豆則以其蠶

時熟也百穀之中實為先登蒸煮皆可使食是用接新代飲充飽務本直言云如近城郭種之可摘豆角賣而變物莊農獻送以為嘗新貴其早也今山西人用豆多麥少磨面可作餅餌而食此豆五谷中最宜耐陳不問凶豐皆可食用實濟饑之寶也

王氏農書

劉子高詩云丹葩碧蔓錦糲糊食實驚看節物殊已喜堆盤承翠羽何勞剖蚌得明珠故人凝望憐青眼稚子貪饕愛碧腰安得麥前收百斛便從舍後闢荒蕪

泰和縣志

踈豆味甘平無毒調順榮衛益中平氣又云發氣疾

食物本草

豌豆一名蚕豆隔年種初夏熟味甘性平無毒能發氣病主調
順榮衛益中平氣可作醬用 日用本草

豌豆一名小寒豆九月種明年三月熟蜀中以此豆之不熟者
為巢菜雜穢肉作籠餅 松江府志

江豆

江豆赤黑色四月種六月熟可為糕又名沿江十八粒

姑蘇

三月豇豆種有紅白穀雨後種六月收子來便種再生八月又

收子一年兩熟

便民圖纂

江豆有沿籬江者搭棚引之而生有觸天江者不須棚引各有

黑白二色

九經

豇豆麥長尺余最長而軟者俗名裙帶豇其麥短者曰短豇四

五月熟莢可蒸食

山陰志

江豆色赤黑四月種六月熟莢短而叢生

建昌府志

絹帶豆莢長尺許

全上

江豆赤色黑色四月種六月熟其種有二一種莢短叢生一種
莢長延籬生如菰豆又一種莢長幾二尺俗呼裙帶豆

松江府志

白匾豆

匾一作菹

白者

黑者

鵲者

一名沿籬豆清明日下種以灰覆之不宜土覆芽長分栽搭棚引上便民圖纂

白匾豆吳人呼為延籬豆王去

謂其引蔓而生

七八月生諺有延籬

豆花開挾繡子來言此花開作寒候可挾繡也

蘇州府志

白匾豆莢有大小性有粳糯味有香否吳下人家園圃多植之既可蔭涼又可點茶仲秋既熟以之飭盤與黃鱔白酒俱供田家之風味也

凡

菹豆味甘微溫主和中下氣柔主霍亂吐下不止本草經陶隱居云人家種之於籬援其莢煮食甚美無正用取其豆者葉

乃單行用之患寒熱病者不可食圖經曰藟豆舊不著所出州
土今處處有之人家多種於藟援間蔓延而上大葉細花有
紫白二色莢生花下其實亦有黑白二種白者溫而黑者小冷
入藥當用白者黑色者亦名鵲豆以其黑間而有白道如鵲羽
耳

藟味豆甘氣味溫主和中下氣治霍亂吐瀉不止救一切草木
及酒毒生嚼及煎湯服亦解河豚毒藥主霍亂花主女子赤白
下乾末米飲和服之有黑白二種黑者少冷入藥俱用白者患
寒熱病及患冷氣人不可食 食物本草

藟豆白者溫名藟豆黑者冷名鵲豆味甘性溫無毒患氣人及

有寒熱不可食菹豆有黑白鵲三等主和中下氣女子帶解
一切草毒生嚼及煎湯服葉傳蛇虫咬吐痢後轉筋生搗葉一
把取汁飲之日用本草

白菹豆粒黑者曰白眼豆莢長而尖者曰羊角豆八月熟

山陰縣志

羊角豆名出世老

建昌府志

白菹豆吳下呼為延籬豆七八月生諺云籬豆花開挾莢子來
言此花開作寒候可挾續也亦有五月生者

松江府志

刀豆

刀豆以形名堪入醬為蔬相傳醬瓿中有髮入刀豆則化為水
姑蘇清明時鋤地作穴每穴下種一粒以灰蓋之只用水澆待
芽出則澆以糞水蔓長搭棚引上 便民圖纂

刀豆莢厚形似刀

山陰志

刀豆莢長而形似刀削

建昌府志

刀豆以形似名乘嫩時採可入醬為蔬

松江府志

虎爪豆

龍爪豆

虎爪豆粒斑而大九月熟

山陰志

龍爪豆花柔如裙帶豆蔓生莢如蠶豆而大然不甚佳人家亦間有之

松江府志

羊眼豆

羊眼豆短莢白花而實大煮熟似羊眼

建昌府志

穀部第七

麻

種麻爾雅曰廣臬實臬麻別二名苧麻母孫炎注曰廣麻子苧
苧麻盛子者崔寔曰牡麻無實好肥理一名為臬也一凡種麻
用白麻子白麻子為雄麻顏色雖白齧破枯燥無膏潤者秕子
也亦不中種市糴者口含燥少時顏色如舊者佳如變黑者棄
崔寔曰牡麻青白無實兩頭銳而輕浮麻欲得良田不用故墟
故墟亦良有點丁破葉天折之患不任作布也地薄者糞之糞
宜熟無熟糞者用小豆底亦得崔寔曰正月糞疇麻田也耕
不厭熟縱橫七偏以上則麻無葉也田欲歲易拋子種則節高

良田一畝用子三升薄田二升概則細而不長稀則粗而皮惡
夏至前十日為上時至日為中時至後十日為下時麥黃種麻
黃種麥亦良候也諺曰夏至後不沒狗或荅曰但雨多沒橐駝
又諺曰五月及澤父子不相借言及澤急說非辭也夏至後
者匪惟淺短皮亦輕薄此亦趁時不可失也父子之間尚不相
假借而况他人者乎澤多者先漬麻子令芽生取雨水浸之生
芽疾用井水則生遲浸法著水中如炊兩石米頃漉出著席上
布令厚三四寸數攪之令均得地氣一宿則芽出水若滂沛十
日亦不生待地白背接耩漫擲子空曳勞截雨脚即種者地
濕麻生瘦待白背者麻生肥澤少者暫浸即出不得待芽生耨

頭中下之不勞曳撻麻生數日中常驅雀葉青乃止布葉而鋤
頻煩再遍止高而鋤者便傷麻勃如灰便刈一拔各隨鄉法未
勃者收皮不成而即驅葉欲小搏欲薄為其易乾一宿勦翻之
得霜露則皮黃也獲欲淨有葉者喜爛漚欲清水生熟合宜
濁水則麻黑水少則麻脆生則難剥大爛則不任暖泉不冰凍
冬日漚者最為柔則也衛詩曰執麻如之何衡從其畝毛詩注
曰執樹也衡獵之從獵之種之然後得麻記勝之書種桑太早
則剛堅厚皮多節晚則皮不堅寧失於早不失於晚獲麻之法
穗勃一如灰拔之夏至後二十日漚桑一如絲雀寔曰夏至
先後各五日可種牡麻牡麻有花無實

齊民要術

崔寔曰苴麻、之有蘊者苴麻是也一名賡止取實者種班黑麻子班黑者饒實崔寔曰苴麻子黑又實而重擣治作炷不作麻耕須再遍一畝用子二升種法與麻同三月種者為上時四月為中時五月初為下時大率二亦留一根概則不耕鋤常令淨荒則少實既放勃拔去雄若未放勃去雄者則不成子實凡五穀地畔近道者多為六畜所犯宜種胡麻子以遮之胡麻六畜不食麻子齧頭則料大收此二實足供羹燭之費也慎勿於大豆地中雜種麻子扇地雨損而收並薄六月中可於麻子地間蕪菁子而鋤之擬收其根雜陰陽書曰麻生於楊或荊七十日花後六十日熟種忌四季辰未戌丑戌己記勝之書

曰種麻豫調和田二月下旬三月上旬傍兩種之麻生而耨鋤之率九尺一畝、高一尺以糞矢糞之畝三升無糞矢以溷中熟糞、之亦善樹一升天旱以流水澆之畝五升無流水曝井水殺其寒氣以澆之雨澤時適勿澆、不欲數養麻如此美田則畝五十石及百石薄田尚三十石獲麻之法霜下實成連斫之其畝大者以銘、之崔寔曰二三月可種苴麻、之有實者為苴 齊民要術

麻實既可以養人而其縷又可以為布其利最廣然麻之屬摠名麻別而言之則有實者其名苴而無實者別名苧子夏裘服傳曰苴經者麻之有實者也牡麻者柔麻也苧即實也牡即無

實之名也然此類亦通名麻枲故或以蕒為枲實蓋假借言之耳麻實亦有文理故屬金為西方之穀明堂月令秋則食麻與犬秋氣既涼又向寒無害故食當方之穀牲而至仲秋則又以犬嘗麻先薦寢廟也若豳風則九月叔苴蓋食農夫者不嫌於晚耳麻實既謂之蕒故古者朝事之籩粢麻麥以實之謂之粢蕒又麻於植物中最為多子故詩稱桃之夭夭有蕒其實言桃李色既盛又結子之多如麻子然以况室家之相宜而其維嗣繁衍者如此說文亦云葩蟪未枲實或作𦵏則音雖異而意同後世說本草者或以蕒為牡麻之華則與詩雅所說大異麻華亦自古人所貴故九歌云折疏麻兮瑤華將以遺兮離居說者

曰麻華色白故比於瑤山華香服食可致長年故以為美將以
贈遠則是華亦可用特不可為蕢耳又有蕢者亦麻類有實音
如頃畝之頃說文引詩衣錦榮衣蓋礼所謂衣錦尚綱考惡其
文之著者字或作頃作向又作犬迫切則通於聚類要皆此布
之衣也又胡麻亦有實本生大宛一名油麻一名拘莖一名方
莖淳黑者名巨勝亦曰一兼兩美為巨勝或曰莖圖名胡麻莖
方名巨勝又說角作四棱者名胡麻八棱者為巨勝俗云必夫
婦同種即生而茂盛道家以為飲陶隱居言八穀之中胡麻最
為良以詩黍稷稻粱禾麻菽麥為八穀而引董仲舒云禾是粟
苗麻是胡麻按胡麻大宛之種張騫得之以歸詩人所稱豈應

近舍中國之苴而遠述大宛之巨勝此說非是又以其胡物而

細故別謂中國之麻為漢麻亦曰大麻

尔雅翼

麻有二種一曰胡麻廣雅云巨勝膏可壓油本草名脂麻一曰

大麻尔雅云枲皮可績布其實為麻三山誌云北麻之子也八

閩通志麻蕒味辛氣平有毒主勞傷利臍下血寒氣破積止痺

散膿多食令見鬼狂走久服通神明輕身麻子味甘平無毒入

足太陰經手陽明經詩所謂丘中有麻是也 食物本草

麻子者大麻子也脂麻為胡麻此為漢麻脂麻為細麻此為大

麻亦謂之枲然有牝牡其牡者生花曰麻廣亦曰麻勃出茸

然蘇恭謂尔雅云廣枲實以麻廣即麻子不知尔雅之誤草木考

爾雅曰麇如。某實註禮記曰苴麻之有麇疏某麻也麇者即
麻子名也案裘服經曰苴經者麻之有麇者是也。○爾雅曰某
麻註別二名疏麻一名某禹貢青州云厥貢岱畎絲某是也
爾雅苴麻毋注苴盛子者疏苴麻之盛子者也一名苴一名麻
毋

麻黃噴味辛平有毒主五勞七傷利五藏下血寒氣破積止痺
散膿多食令見鬼狂走久服通神明輕身一名麻勃此麻花上
勃者七月七日採良麻子味甘平無毒主補中益氣中風汗
出逐水利小便破積血復血脉乳婦產後餘疾長髮可為沐藥
久服肥健不老神仙九月採入土者損人生太山川谷本草經
陶隱居云麻黃即牡麻牡麻則無實今人作及履用之麻勃方
藥亦少用術家合人參服令逆知未來時其子中人合丸藥并
釀酒大善然而其性滑利麻根汁及煮服之亦主瘀血石淋唐
本注云黃即麻實非花也爾雅云黃泉實礼云苴麻之有黃者
注云有子之麻為苴皆謂子耳陶以一名麻勃謂勃然如花

者即以爲花重出子條誤矣既以麻蕒爲米之上品今用花爲之花豈堪食乎圖經曰麻廣麻子生太山川谷今處：皆有田圃所蒔績其麻以爲布者麻蕒一名麻勃麻上花勃者七月七日採麻子九月採入土者不用陶隱居以麻蕒爲牡麻則無實蘇恭以爲蕒即實非花也又引爾雅蕒杲實及礼云苴麻之有蕒者皆謂蕒爲子也謂陶重出子條爲誤按本經麻蕒主七傷利五藏多食令人狂走現古今方書用麻子所治亦爾又麻花非所食之物如蘇之論似當矣然朱字云麻蕒味辛麻子味甘此又似二物疑本草與爾雅礼記有稱謂不同者耳又古方亦有用麻花者云味苦主諸風及女經不利以蠶虫爲便然則

黃也花也子也其三物乎農家種麻法擇其子之有班文者謂之雌麻云用此則結實繁它子則不然證類本草

嘉祐中蘇州崑山縣海上有一船桅折風飄抵岸稱屯羅島蓋東夷之臣屬高麗者船中有諸穀惟麻子大如蓮的蘇人種之初歲亦如蓮的次年漸小數年後只如中國麻子筆談

麻子海東來者最勝大如蓮實出屯羅島其次上郡土地所出大如大豆亦善其餘皆下材用時去殼其法取麻子帛包之沸湯中浸候湯冷乃取懸井中一夜勿着水明日中暴乾就新丸上輕按其殼悉解筋撈取肉粒皆完同上

黃麻 黃草附

古云十耕蘿蔔九耕麻地宜肥熟須殘年開懇俟凍過則土酥
來春成行正月半前後下種子取班黑者為上撒後以灰蓋
之密則細疎則廣布葉後以水糞澆灌澆時須陰天恐葉焦死
亦不可立行隴上恐踏實不長七月收子麻布包之懸掛則
易出便

黃麻春初種秋收可為布 姑蘇志

黃草如葛性脆可為布 全上

古人云十耕蘿蔔九耕麻地要肥熟以土灰拌種或撒子以土
灰和腐草蓋密則細疎則粗布葉則剛耕宜帶露撒灰耘糞三

兩次二三月皆可種之宜早不宜遲臘月八日亦得農桑撮要

取斑黑麻子為種一畝可種子三升并出鋤草淨相離二尺留一根待放勃拔時去雄者田邊宜種連六畜收子打油然燈可

油諸物同上

六月刈麻：桿上生白皴時即刈攤宜薄束宜少漚宜清水生熟要合宜帶骨麻一斤可收皮四兩同上

麻子爾雅所謂廣莫實儀禮註所謂苴麻之有廣者皆謂廣謂為子也本草圖經曰麻廣麻子生太山川谷今處有之皆園圃所蒔績其皮以為布者麻廣一名麻勃麻上花勃者雷如

是言則子與廣為二物矣齊民要術曰止取實者種斑黑子

黑斑

者饒實崔寔曰苴麻子黑又耕須再遍一畝用子三升三月種

者為上時四月初為中時五月初為下時大率二尺留一根則

成一作耕鋤常令淨荒則既放勃拔去雄若未放勃去雄者則不成子實凡

五穀地畔近道者多為六畜所犯宜種胡麻子以遮之胡麻

不食麻子齧頭則科大收慎勿於大豆地中雜種麻子扇地兩

此二實是供蠶之費也並六月中可於麻子地間散蕪菁子而鋤之擬收其根雜陰陽

書曰麻生於楊或荆七十日後花六十日後熟種忌四季辰未

戌丑戌己記勝之書曰種麻豫調和田二月下旬三月上旬傍

雨種之麻生布葉鋤之率九尺一封高一尺以蠶屎糞之封

三升無蠶屎以溷中熟糞之亦善一升天旱以流水澆之曝

井水殺其寒氣以澆之無流水雨澤時適勿澆之不欲數霜下
實成速斫收之其針大者以鋸之務本新書曰凡種五穀如
地畔近道者亦可另種蘇子以遮六畜傷踐收子打油燃燈
甚明或熬油以油諸物爾雅曰蘇桂荏擇曰蘇荏類草按麻子
蘇子六畜所犯不類能全身遠害者於五穀有外護之功於人
有灯油之用皆不可闕也

王氏農書

麻有二種青麻皮可績為布黃麻皮僅可絞索耳八閩通志
麻與麥互相為候麥黃種麻黃種麥蓋夏日至之時麥熟而
種麻者以至日前十日為上時至日為中時至後為下時諺曰
夏至後不沒狗或荅曰但雨多沒索駝蓋雨多則須矣種桑太

早則剝堅厚皮多節晚則皮不堅寧失於早不失於晚詩曰執
麻如之何橫從其畝按韓鄂四時纂要云種麻熟耕地從橫七
遍已上生則無葉是執麻欲熟之驗

尔雅翼

有實為苴無實為果

同上

結實者無花著花者不實疑有牝牡之別

胡麻即今脂麻

胡麻漢書張騫外國得胡麻今俗人呼為烏麻者非也廣雅曰
狗乳勝茄胡麻也本草經曰胡麻一名巨勝一名洪藏案今世
有白胡麻八稜胡麻白者油多又可以為版柱治脫之類也胡
麻宜白地種二三月為上時四月上旬為中時五月上旬為下
時月半前種者實多而成月半後種者少子而多秕也種欲截
雨脚若不緣濕歇而不生一畝用子二升漫種者先以耨耩然
後散子空曳勞、上加人則土厚不生耨耩者炒沙令燥中和
平之不和沙下不均壟種若荒得用鋒耩鋤不過三徧刈束欲
小束大則難燥打手復不勝以五六束為一叢斜倚之不雨則

風吹倒損收也候口開乘車詣田斗藪倒豎以小杖微打之還
耨之三日一打四五遍乃盡耳若乘濕橫積黍熟束乾雖日霽
裏無風吹虧損之慮裏者不中為種子然於油無損也崔寔曰
二月三月四月五月時雨降可種之齊民要術

宜肥地種三月為上時每畝用子二升上半月種則莢多白者

四五月亦可種

便民

三月種芝麻宜肥地內種此月為上時每畝用子二升上半月
種者莢多頻鋤草淨收刈作束欲小大則難乾以五六束為一
叢斜倚之則不被風雨所倒候口開抖下依舊叢倚之三日一
次敲打白者油多四五月間亦可種之又云胡麻農桑撮要

九月收芝麻桿入米倉內則米不蛀乾曬可點大同上

三月種胡麻宜白地種二月三月上旬為上特四月上旬為中
時五月上旬為下特種如生菜法苗出亦堪食其味香美能補
人亦堪沐髮神隱

按農桑輯要云芝麻即胡麻而神隱列芝麻胡麻為二條則
是二種矣容考

八月種胡麻一名萊青秋門取八稜者以地作畦如種萊法種
之生苗可採作菜食甚滑美神隱

胡麻即今之脂麻是也漢時張騫得其種於胡地故目之曰胡
麻本草註云此麻以角作八稜者為巨勝四稜者為胡麻皆以

鳥者良白者劣衍義曰今胡地所出者皆肥大其紋鵲其色紫

黑取油亦多齊民要術曰胡麻於白地種二三月為上時四月

上旬為中時五月上旬為下時月半前種者實多而後種者少子而多秕也種欲

截兩脚若濕不歇而一畝用子二升漫種者先以耨耨然後撒子

空曳勞勞上着厚耨耨耨者炒沙令燥中半和之不和沙下不均

鋒耨不過三遍刈束欲小束大則難燥以五六束為一叢斜

倚之不損收也候口開束重詣田抖擻側擊以小還叢之三

日一打四五遍乃盡耳若束濕橫積蒸熟速乾雖對裏無風吹

按古詩言麻麥言禾麻則麻之尚久矣乃今之白脂麻也胡麻

出於胡地大而少異取其油可以前烹可以燃點其麻又可以

為飯續齊諧志所謂天台用胡麻飯是也 王氏農書

菁葉即胡麻角八稜者為巨勝出胡城縣東王思村為上取真巨勝畦中如生菜法種之候苗出亦堪食常留子種至秋徧依此法多種之其味甚滑美不減於葵亦堪沐髮○別本云右胡麻角八稜者畦中如生菜法種之首生為菜食秋間依此法種之不虧此物甚滑美 居家必用

陶徑曰胡麻巨勝也生上黨川澤青葉音巨勝苗也生中原川

谷今並廢、有之皆園圃所種稀復野生苗梗如麻而葉圓銳光澤嫩時可作蔬道家多食之謹按廣雅云狗彘巨勝也藤茲胡麻也陶隱居云其莖方者巨勝圓者名胡麻蘇恭云其實作

角八稜者名巨勝六稜四稜者名胡麻如此巨勝胡麻為二物
矣或云本生胡中形體類麻故名胡麻又八穀之中最為大勝
故名巨勝如此似一物二名也功用小別疑本一物而種之有
二如天雄附子之類故葛稚川亦云胡麻中有一葉兩莢者為
巨勝是也食實當九蒸暴熬搏之可以斷穀一說今人用胡麻
如荏而狹尖莖方高四五尺黃花生子成房如胡麻角而小嫩
葉可食甚甘滑利大腸皮亦可作布類大麻色黃而脆俗亦謂
之黃麻其實黑色如韭子而粒細味苦如膽杵末略無膏油又
世人或以為胡麻乃是今之油麻以其本出大宛而謂之胡麻
也皆以烏者良白者劣本州注服胡麻油須生榨者其蒸炒作

者正可食及然尔不入藥用又序例謂細麻即胡麻也形扁
尔其方莖者名巨勝其說各異然胡麻今服食家最為要藥乃
尔差誤豈復得效也

胡麻味甘平無毒主傷中虛羸補五內益氣力長肌肉填骸腦
堅筋骨療金瘡止痛及傷寒溫瘧大吐後虛熱羸用久服輕身
不老明耳目耐飢渴延年以作油微寒利大腸胞衣不落生者

摩瘡腫生禿髮一名巨勝一名狗虱一名方莖一名鴻臚菜名

青蘘生上黨川澤

本州經

陶隱居云八穀之中惟此為良淳黑

者名巨勝巨者大也是為大勝本生大宛故名胡麻又莖方名
巨勝莖圓名胡麻服食家當九蒸九暴熬持餌之斷穀長生充

飢雖易得俗中李者猶不能常服而况餘藥耶蓋不熟令人髮落其性亦茯苓相宜俗方用之甚少時以合湯丸耳

衍義曰胡麻諸家之說參差不一止是今脂麻更無他義蓋其種出於大宛故言胡麻今胡地所出者皆肥大其紋鵲其色紫黑故如此區別取油亦多故詩云松下飯胡麻此乃是所食之穀無疑與白油麻為一等如川大黃川當歸川升麻上黨人參齊州半夏之類不可與他土者更為二物蓋特以其地之所宜立名也是知胡麻與白油麻為一物常官於順安州雄霸州之間備見之又二條皆言無毒治療大同今之用白油麻世不可一日闕也然亦不宜於大寒宜兩審之

本草衍義

青葉箱即油麻藥也陶隱居注亦曰胡麻葉也胡地脂麻鵲色
子頗大日華子云葉作湯沐潤毛髮乃是今人所取胡麻葉以
湯浸之良久涎出湯遂稠黃色婦人用之梳髮由是言之胡麻
与白油麻今之所謂脂麻者是矣青葉即其葉無疑本草衍義
胡麻直是今油麻更無他說予已於靈苑方論之其角有六稜
者有八稜者中國之麻今謂之大麻是也有實為苴麻無實為
枲又曰牡麻張騫始自大宛得麻油之種亦謂之麻故以胡麻
別之謂漢麻為大麻也筆談

胡麻性與茯苓相宜即巨勝

續博物志

芝麻味甘氣寒無毒治虛勞滑腸胃行風氣通血脉去頭浮風

澗肌膚乳母食之小兒不生熱病又生嚼傳小兒頭上諸瘡良

食物本草

胡麻味甘氣平無毒一名巨勝苗名青蘘

食物本草

白油麻人呼為脂麻味甘大寒無毒生則寒熱則熱取汁為麻
飲生嚼傳小兒頭上諸瘡主勞滑腸胃行風氣通血脉去頭浮
風潤肌

日用本草

麻油性冷無毒常食用者發冷疾及臟滑有牙齒疾忌食主滑
骨髓困脾下三焦熱氣通大小腸治蛔心痛傳一切瘡疥癬疥
一切虫治飲食物須逐日熬熟用絰宿則動氣沐髮去風陳者
煎膏生肌長肉止痛消癰腫

日用本草

胡麻主腸中虛羸補五內益氣力長肌肉填髓腦堅筋骨去虛
熱久服明目輕身不老延年一名巨勝四稜為胡麻八稜為巨
勝陶弘景云八穀之中唯此為良又云味甘在米豆部此正是
烏麻也今時所用巨勝莖莢雖小類麻而葉子大極味苦其性
甚冷夫味苦不可入米穀性冷不可為補益其葉又與麻不同
陰梅日則低月烈則起此當別是一物非巨勝胡麻也俗醫但
用不辯其非正當用烏油麻味甘而葉有四稜者為胡麻八稜
者曰巨勝正合本經未常用苦而冷者也

續醫說

本郡所產脂麻有烏白赤三種然亦不多

邵武府志

胡麻曰巨勝曰狗虱曰方莖曰鴻蘆曰方金曰藤茲其葉曰青

叢今之油麻也亦曰脂麻本出太宛張騫傳來故名胡麻沈括
靈苑方中論之矣今醫家認黃麻子作胡麻用其子極苦能殺
人毒鼠此豈可服食哉陶弘景云八穀之中惟此為良而純黑
者名巨勝是為大勝此斷穀長生充飢之藥故云胡麻好種無
人種正足歸特君不歸

草木畧